

COMEDOR ESCOLAR CURSO 2016-2017

MESES ORDINARIOS	PRECIO RECIBO USUARIOS DE LUNES A VIERNES	PRECIO RECIBO USUARIOS DE LUNES A JUEVES
SEPTIEMBRE 2016	17 DÍAS X 4,20 € = 71,40€	13 DÍAS X 4,20€ = 54,60€
OCTUBRE 2016	19 DÍAS X 4,20 € = 79,80€	15 DÍAS X 4,20 € = 63 €
NOVIEMBRE 2016	21 DÍAS X 4,20 € = 88,20€	17 DÍAS X 4,20 € = 71,40€
DICIEMBRE 2016	14 DÍAS X 4,20 € = 58,80€	11 DÍAS X 4,20 € = 46,20€
ENERO 2017	17 DÍAS X 4,20 € = 71,40€	14 DÍAS X 4,20 € = 58,80€
FEBRERO 2017	20 DÍAS X 4,20 € = 84€	16 DÍAS X 4,20 € = 67,20€
MARZO 2017	21 DÍAS X 4,20 € = 88,20€	17 DÍAS X 4,20 € = 71,40€
ABRIL 2017	12 DÍAS X 4,20 € = 50,40€	10 DÍAS X 4,20 € = 42€
MAYO 2017	22 DÍAS X 4,20 € = 92,40€	18 DÍAS X 4,20 € = 75,60€
JUNIO 2017	14 DÍAS X 4,20 € = 58,80€	11 DÍAS X 4,20 = 46,20€

EVENTUALES 4,25 € X DÍA.





CONSELLERIA DE EDUCACIÓN

CEIP. NÚMERO 9

C/.Espíol, s/n

46980- PATERNA- LLOMA LLARGA (VALENCIA)

Teléfonos: 96 120 73 60

Email: 46028545@gva.es

**SOLICITUD DE RESERVA DE PLAZA DE COMEDOR
ESCOLAR OCTUBRE A MAYO
CURSO 2016-2017**

1. DATOS DEL PADRE/ MADRE/TUTOR

NOMBRE PADRE	
NOMBRE MADRE	
TELÉFONOS	

2. DATOS DE LOS HIJOS PARA LOS QUE SE SOLICITA COMEDOR DEL MES DE SEPTIEMBRE 2016

APELLIDOS	NOMBRE	CURSO 2016-2017

3. DIAS QUE HARÁ USO: MARQUE CON UNA X

LUNES A VIERNES		4,20 €
LUNES A JUEVES		4,20 €
DÍAS SUELTOS		4,25 €

El cobro se realizará por medio de recibo domiciliado en la cuenta que el Centro tiene autorizado por usted. Si desea realizar un cambio de cuenta debe de grapar a esta solicitud una copia de los datos bancarios y su autorización.

Los usuarios becados por el Ayuntamiento y/ o Conselleria serán notificados del importe subvencionado.

Último día para solicitar la reserva de comedor será el 26 de septiembre de 2016. Pasado este plazo no se garantiza la plaza de comedor escolar.

Fdo. Padre/madre/ tutor _____

USUARIO DE COMEDOR ESCOLAR PARA EL CURSO 2016-2017

NOMBRE Y APELLIDOS: _____

CURSO: _____ GRUPO: _____

PRECIO DEL COMEDOR: 4,20€ (de septiembre a junio de 2017)

REALIZARÁ USO DEL COMEDOR (marcar con una X):

DE OCTUBRE A MAYO: _____

DE LUNES A VIERNES: _____

DE LUNES A JUEVES: _____

USO EVENTUAL: _____

EN CASO DE NECESIDAD DE COMUNICACIÓN CON LAS
FAMILIAS:

NOMBRE DEL PADRE: _____

NOMBRE DE LA MADRE: _____

OTROS: _____

TELÉFONOS: _____

ALERGIAS E INTOLERANCIAS DE ALIMENTOS:

* Debe adjuntar el diagnóstico médico.

En Paterna a _____ de _____ 2016.

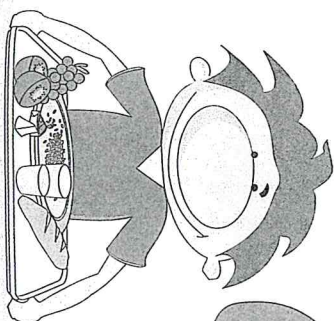
Firmado: _____



www.colevisa.com
COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L.U.

Descarrega't este menú des de la nostra web

la_lloma_llarga.nº
162_la_lloma_llarga.nº
LUNES/ DILLUNS/ MONDAY



Donem-li la benvinguda
al nou curs escolar amb
un gran somriure!!

Avda. 1º de Mayo (esq. C/ Bailán) · 46100 BURJASSOT (Valencia) Tel: 96 316 91 06 / Fax 96 316 91 07 e-mail: colevisa@colevisi
Comptem amb menús adaptats a edat infantil, règims, al··lèrgies, celíacs, etc. La valoració nutricional està calculada basant-se en la base de la fra
major edat. Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valen

La informació d'al·lèrgens està disponible a la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral 1 dia per setn

MARTES/ DIMARTS/ TUESDAY

MIÉRCOLES/ DIMECRES/ WEDNESDAY

JUEVES/ DIJOUS/ THURSDAY

VIERNES/ DIVENDRES/ FR

Colevisi: CEIP La Lloma Llarga Nº 9
Menú: Setembre - 2016 Mensual Basal

8

9

Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria	Lechuga, maíz, pepino, pimiento, ráb
Encísam, tomata, olives, espàrrecs, carlota	Encísam, dacta, cogombre, pimentó, r
Lettuce, tomato, olives, asparagus, carrot	Lettuce, corn, cucumber, pepper, radi
Arroz a la cubana (tomate, huevo)/	Sopa cocido (ternera, cerdo, ave, verdur
Arros a la cubana (tomata, ou) /	Sopa d'olla (vedella, porc, au, verdure
Rice with tomato and egg/	Cooked soup (beef, pork, poultry, vegetable
Filete de merluza baby Plancha con brócoli /	Jamonitos de pollo asados con p.
Filet de lluc baby planxa amb brócoli /	Pollastre al forn amb creïll
Baby grilled hake fillet with broccoli/	Chicken drumsticks and potato
Fruita/Fruita/Fruit	Fruita/Fruita/Fruit

KCal: 743,80 Prot(G): 30,41 Ca(mg): 222,79 Fe(mg): 5,58 V
ItA(mcg): 0,85 B12(mcg): 1,60 HdC(G): 98,73 Lip(G): 25,81
Sopar:

KCal: 799,61 Prot(G): 43,36 Ca(mg): 199,05
ItA(mcg): 1,34 B12(mcg): 3,97 HdC(G): 55,
Sopar:

ate, aceitunas, rabano, zanahoria, piña	Tomate ecológico y queso sevilleta valenciano	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, pepino, manzana	Lechuga, tomate, cebolla, maiz, pepino, remolacha	Gaspacho andaluz (sin pan)
imaca, olives, rave, carlota, pinya	Tomaca ecològica i formatge tovalló valencià	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, cogombre, poma	Encisam, tomaca, ceba, dacsca, cogombre, remolabxa	Gaspaxto andalus (sense pa)
ito, olives, radishes, carrots, pineapple	Organic tomato and cheese napkin Valencia	Lettuce, tomato, olives, asparagus, cucumber, apple	Lettuce, tomato, onion, corn, cucumber, beetroot	Andalusian gaspacho without bread
z con sepia (rape) y coliflor/	Crema de verduras ecológicas (calabacín, zanahoria, patata, calabaza) con tostones/	Lentejas con zanahoria, cebolla, judía verde, patata/	Canelons gratinados (cedo, tomata, haina, lèche, queso)/Carcasols bolides (inf)	Ers. Rua (bitu, huevo, patata, gusante, zanahoria, mayonesa) Huevos rellenos con at
amb sépia (rap) i floricol/	Crema de verduras ecológicas (carabasseta, orinda, cencilla, carabassa) amb tostones/	Llentilles amb carlota, ceba, bajoqueta, creilla/	Canelons gratinats (porc, tomaca, farina, llet, formatge)/Curaçols bolonyesa (inf)	Ananilda Russa (tonyina, pa, o creilla, paçol, carlota, maionesa) Ous fereix/
i cuttiefish (rape) and cauliflower/	Organic vegetables creamed (zucchini, carrot, potato, squash) with croutons/	Lentils with carrots, onions, green beans, potato/	Cannelloni au gratin (pork, tomato, flour, milk, cheese)/Pasta bolognese (inf)	Russian salad (tuna, egg, potato, peas, carrots, mayonnaise) Deviled egg/
patata i calabacín con jamón york/	Hamburguesa cremada (zucchini, carrot, potato, squash) con patatas chips/	Chuleta de pavo a la plancha y patatas panadera/	Emperador a la plancha con pimientos asados/	Paelia valenciana (arroz, pollo, judía verde, garrofón)/
abasseta i creilla amb pernil dolc/	Hamburguesa completa (pan, tomaca, queso, ketchup) con patatas chips/	Xulla de titot a la planxa i creïlles fornara/	Emperador a la planxa amb pimentó torrat/	Paelia valenciana (arròs, pollastre, bajoqueta, garrofón)/
e zucchini and potatoe with ham/	Full hamburger (bread, tomato, cheese, ketchup) with chips/	Chop grilled turkey and baked potatoes/	Grilled kaiser amb roasted pepper/	Valencian paelia (rice, chicken, green beans, broad beans)
Fruta/Fruit/Fruit	Fruta/Fruit/Fruit	Lácteo/Lact/Milky	Fruta/Fruit/Fruit	Fruta/Fruit/Fruit

(g): 29,03 Ca(mg); 159,91 Fe(mg); 6,04 Vi 2(mcg); 0,96 HdC(g); 102,69 Lip(g); 26,92	Sopar: con pasas y piñones/Carne de ave ats amb panses i pinyons/ Carn d au with raisins and pine nuts/Poultry
KCal: 940,42 Prot(g): 54,16 Ca(mmg); 355,56 Fe(mg); 9,51 Vi tA(mcg); 1,81 B12(mcg); 2,97 HdC(g); 101,58 Lip(g); 40,88	Sopar: Verduras salteadas con arroz/Pescado blanco Verdures saltejades amb arròs/Peix blanc Sautéed vegetables with rice/Whitefish
KCal: 886,01 Prot(g): 56,35 Ca(mmg); 296,83 Fe(mg); 10,03 V itA(mcg); 1,15 B12(mcg); 2,26 HdC(g); 82,31 Lip(g); 35,41	Sopar: Champignons gratinados/Huevo Xampinyons gratinats/Ou Mushroom gratin/Egg
KCal: 667,71 Prot(g): 36,18 Ca(mmg); 206,68 Fe(mg); 3,31 V itA(mcg); 1,03 B12(mcg); 3,51 HdC(g); 63,26 Lip(g); 30,65	Sopar: Crema de calabacín/Carn magra de cerdo Crema de carabasseta /Carn magra de porc Zucchini cream/Lean pork
KCal: 964,19 Prot(g): 39,64 Ca(mmg); 177,70 Fe(mg); 7,34 tA(mcg); 1,42 B12(mcg); 5,42 HdC(g); 100,29 Lip(g); 44,9	Sopar: Hervido valenciano/Pescado al limón Bullit valencià/Peix a la llima Boiled vegetables/Grilled fish with lemon

20	tomate, maiz, pimiento, manzana tomaca, dacsca, poma, pimentó ca, tomato, corn, apple, pepper : boloníesa (cardo, femera, cebolla, tomate, queso)/ : bolonyesa (peric, vedella, ceba, tomaca, formatge)/ with bolonyes sauce (pork, beef, onion, tomato, cheese)/ a baby plancha con guisantes rehogados/ baby plancha amb pèsols ofegats/ filled hake fillet and sauteed peas/	Tomate ecológico y queso servilleta valenciano Tomaca ecològica i formatge tovalló valencià Organic tomato and cheese napkin Valencia	Garbanzos con espinacas/ Cigróns amb espinacs/ Chickpeas with spinach/	Pechuga pollo a la crema (cebolla, mantequilla, leche) con patatas/ Pit de pollastre a la crema amb creïlles/ Wing chicken breast with cream soup and potatoes/	Fruta/Fruta/Fruit
21	Lechuga, tomate, cebolla, pepino, remolacha, zanahoria Encisam, tomaca, ceba, cogombre, remolatxa, carlota Lettuce, tomato, onion, cucumber, beet, carrot	Fideuà (fideos, sepiá, calamar, gambas)/ Fideuà (fideus, sépia, calamar, gambes)/ Fideuà (noodles, cuttlefish, squid, shrimp)/	Longanizas (pollo fresca casera) con pisto (pimiento, tomate, cebolla)/ Longaniseses (pollastre fresca casolana) amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)/ Sausages (fresh homemade chicken) with ratatouille (pepper, tomato, onion)/	Lácteo/Lacti/Milky	Fruta/Fruta/Fruit
22	Lechuga, tomate, maiz, palitos de cangrejo, huevo duro Encisam, tomaca, ou dur, dacsca, palets de cranc Lettuce, tomato, corn, crab sticks, boiled egg	Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)/ Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)/ Baked rice (chickpea, ribs, potato, tomato, black pudding)/	Jamón serrano y queso/ Pernil i formatge/ Ham and cheese/	Fruta/Fruta/Fruit	Fruta/Fruta/Fruit
23	Lechuga, tomate, aceitunas, cebolla, maiz, queso Encisam, tomaca, olives, ceba, dacsca, formatge Lettuce, tomato, olives, onion, corn, cheese Guisado de magro con verduras y patatas/ Estofat de porc amb verdures i creïlles/ Lean stew with vegetables and potatoes/ Bacalao a la andaluza con tomate frito/ Abadejo a la andaluza amb tomaca fregida/ Andalusian codfish with fried tomato/				Fruta/Fruta/Fruit

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----

27	tomate, acetunas, maiz, zanahoria tomaca, olives, dacsca, carlota ce, tomato, olives, corn, carrot	Lechuga, tomate, espárragos, maíz, remolacha Encisam, tomaca, espárrecs, dacsca, remolatxa Lettuce, tomato, asparagus, corn, beet	27	Lechuga, tomate, espárragos, pimienta, manzana Encisam, tomaca, espárrecs, poma, pimentó	27
28	Espirales con tomate y atún/ Espirals amb tomàquet i tonyina/ Spirals with tomato and tuna/ Ventresca de merluza gratinado provençal con judías verdes rebogadas/ Ventresca de lluç gratinat provençal amb bajoquetes ofegades/ Gratinéd halke provençal with sauteed green beans/	Crema de verduras y legumbres con tostones integrales/ Crema de verduras i llegums amb torrats integrals/ Creamed vegetables and legumes with whole fried plantains/ Solomillo de cerdo en salsa con arroz pilaf/ Rellom de porc en salsa amb arròs pilaf/ Pork tenderloin with sauce with rice pilaf/	28	Ensalada ecológica de hoja de roble y tomate natural Amanida ecològica de fulla de roure i tomaca natural Organic salad with lettuce and tomato	28
29	Sopa cocido (ternera, cerdo, ave, verduras) con fideos/ Sopa d'olla (vedella, porc, au, verdures) amb fideus/ Cooked soup (beef, pork, poultry, vegetables) with noodles/ Pollo en su jugo con manzana/ Pollastre al seu suc amb poma/ Roasted chicken with apple/	Sopa cocido (ternera, cerdo, ave, verduras) con fideos/ Sopa d'olla (vedella, porc, au, verdures) amb fideus/ Cooked soup (beef, pork, poultry, vegetables) with noodles/ Pollo en su jugo con manzana/ Pollastre al seu suc amb poma/ Roasted chicken with apple/	29	Arroz con acsigas rojas ecológicas (alubias)/ Arròs amb bledes roges ecològiques (fesos)/ Rice with red chard (ecological)/ Tortilla de patata y cebolla con queso y membrillo/ Trita de creïlla i ceba amb formatge i codony/ Potato and onion omelette with cheese and quince/	29
30	Fruta/Fruit/Fruit	Fruta/Fruit/Fruit	30	Fruta/Fruit/Fruit	30

t(g): 23,48	Ca(mg): 94,18	Fe(mg): 3,78	Kcal: 833,03	Prot(g): 39,95	Cs(mg): 166,77	Fe(mg): 4,65	VitA(mcg): 0,46	B12(mcg): 0,98	LiP(g): 31,16
2(mcg): 0,17	HdC(g): 102,13	LiP(g): 37,07	Sopar:						
Je zanahoria/Pescado al papillote									
de carlotà./Peix al papillote									
trot cream/Steamed fish.									
Sopar:									
Sopa de verduras/Mini brochetas de pollo con verduras									
sopa de verduras/Mini brochetas de pollastre amb verdures									
Venechale soup/Mini chicken skewers with vegetables									
Sopar:									
Pizza de verduras y queso/									
Pizza de verduras i formatge/									
Pizza with vegetables and cheese/									
Sopar:									
Patatas asadas rellenas de espinacas/Pescado blanco									
Creïlles torrades farcides d'espinacs/Peix blanc									
Spinach stuffed baked potatoes/Whitefish									
Kcal: 768,48	Prot(g): 39,97	Ca(mg): 114,96	Fe(mg): 5,78	VitA(mcg): 1,29	B12(mcg): 0,90	HdC(g): 64,33	LiP(g): 39,22		
Sopar:									
Menestra saltada/Carne magra de cerdo									
Minestra saltajada/Carn magra de porc									
Sautéed mixed vegetable soup/Lean pork									
Kcal: 869,14	Prot(g): 28,14	Ca(mg): 233,58	Fe(mg): 7,39	VitA(mcg): 0,53	B12(mcg): 0,90	HdC(g): 138,93	LiP(g): 22,5		

Con nosotros... como en casa

COLEVISA

Amb nosotros... con a casta

COLEVISA

With us... feels like home

COLEVISA